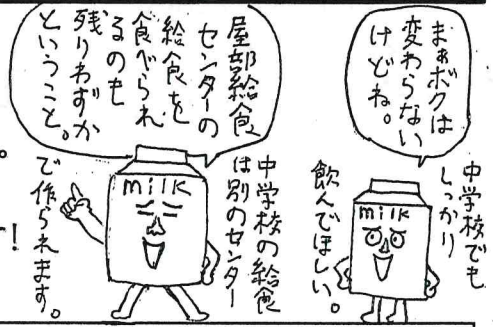


## 6年生リクエスト給食やります!

あっという間に2月となり、今年度も残りわずかとなりました。6年生は小学校生活も残りわずか…ということになっています。残り少ない小学校生活が、より心に残るものとなってほしい…そんな願いを込めて「6年生リクエスト給食」を実施します!今年度の最後まで、美味しく楽しく食べてほしい!



## ◆6年生リクエスト給食の紹介◆(2月~3月の期間で実施します)

リクエスト献立	理由
1.いちご大福	冬と言えばイチゴだし、桜の色に似ているので入れてほしい。
2.アイス	なかなか出ないし、小学校最後の思い出になるから
3.ヤンニョムチキン	異文化の食をもう一度感じたいから。

リクエスト献立	理由
1.アイス	美味いから
2.大福	嫌いな人いない中にあんこ入っていないもの全然出てなかったから食べたい!

リクエスト献立	理由
1.ラーメン	6年生最後のいんしょうにしたいから
2.あげパン	きゅう食だよりにあげパンがあったら1カ月がんばれる
3.シークワサーゼリー	県産品のデザートを食べたい

リクエスト献立	理由
1.とんじる	大
2.あげパン	好
3.オムライス	き

リクエスト献立	理由
1.あげパン	なし
2.シークワサーゼリー	なし
3.ミルクもち	なし

リクエスト献立	理由
1.沖縄そば	なし
2.ラーメン	なし
3.フルーツポンチ	なし

リクエスト献立	理由
1.きな粉あげぱん	味
2.ココアミルク	牛乳との相性
3.バターチキン&ナン	おいしいから

リクエスト献立	理由
1.ラーメン	卒業するまでにもう一度食べたい
2.あげパン	あの味をもう一度あじわいたい
3.わかめごはん	塩分が取れるので運動した後に食べたい

リクエスト献立	理由
1.アイスクリーム	みんな好きだから
2.あげパン(まっちゃ、ココア)	リクエスト給食で思い出に残っているから
3.タコライス	おいしいから



# 大宮小5年生が考案した献立が登場します！

12月に大宮小5年生の英語学習の中で「考案した献立を英語でプレゼンする」という取り組みが行われました。そこに屋部給食センターも関わらせてもらい「実際に給食で出したい!」という献立を、各クラスから1つ選ばせていただきました。

## 2月の給食に選ばれた4つの献立が登場します。お楽しみに!

<p>3(火)</p> <p>もずく入り厚焼き玉子 野菜のキムチ和え</p> <p>高菜チャーハン 手巻き用ノリ</p> <p>大宮小5年2組 渡口莉音さん 献立</p>	<p>9(月)</p> <p>フルーツポンチ さばの塩焼き</p> <p>麦ごはん 具だくさん味噌汁</p> <p>大宮小5年4組 金原弥以さん 献立</p>	<p>12(木)</p> <p>コールスローサラダ ポイルウインナー</p> <p>たんかんジャム コッペパン キャロットスープ</p> <p>大宮小5年1組 比呂根知歩さん 献立</p>	<p>13(金)</p> <p>じゃが芋のツナごま和え オムライスシート</p> <p>ぶどうゼリー デキンライス</p> <p>大宮小5年1組 山田ののかさん 献立</p>
---	---	--	---

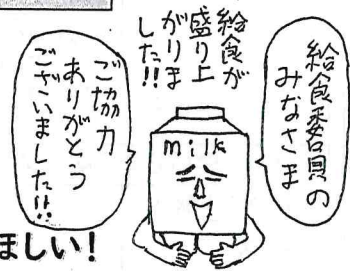


## 給食メニューをお家で作ってみよう! ~1月に登場したメニューから~

1月に実施した『給食委員会考案献立』。多くの好評の声をいただき、「給食を盛り上げる」という意にかなった取り組みとなりました。献立を考えてくれた給食委員会の皆様に、あらためて感謝申し上げます。そんな盛り上がりを見せた1月の給食献立の中から、「ぜひ作ってみてほしい!」というメニューを紹介したいと思います。

### 1月の給食を振り返りながら、2月への期待を胸に、ぜひ作ってほしい!

※「材料の量」「調味料の量」は大量調理での分量です。好みに応じて調整してください。



### 1/8(木)に登場『じゃが芋チップス』のレシピ

【材料 5人分】

- ①じゃが芋(皮むいて) 180g
- ②塩コショウ お好み

- (1)①をうすくスライスして、水にさらす。
- (2)ペーパーなどで(1)の水気を取り、170~180℃の油で、揚げる。
- (3)②をまぶして完成!

1人分栄養価【58kcal たんぱく質0.6g 脂質4g】



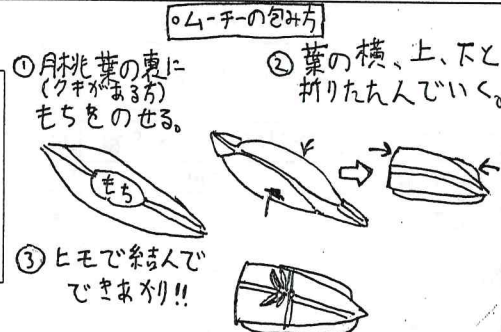
### 1/26(月)に登場『ムーチー(紅芋)』のレシピ

【材料 10人分】

- ①もち粉 200g
- ②紅芋 100g
- ※パウダーなら35g
- ③砂糖 100g(大10)
- ④水 適量
- ⑤月桃の葉 10枚

- (1)②を蒸して潰して、①と③と合わせる。
- (2)④水を(1)に少しずつ加えながら、しっかりこねる。
- (3)洗った月桃の葉の水気を取り、(2)を乗せて包む。蒸し上げたら完成!

1枚分栄養価【121kcal たんぱく質1.4g 脂質0.2g】



### 1/28(水)に登場『黒糖チョコクッキー』のレシピ

【材料 5人分】

- ①小麦粉 75g(大8・小1)
- ②粉末黒糖 30g(大3・小1)
- ③砂糖 15g(大1・1/2)
- ④無糖ココア 10g(大2)
- ⑤ベーキングパウダー3g(小1)
- ⑥豆乳 15g(大1)
- ⑦油(あればバター) 15g(小4)
- ⑧チョコチップ 15g

- (1)①~⑦を混ぜ合わせる。⑧も合わせる。
- (2)形成する。
- (3)オープン170~180度で約15分。中まで焼けたら完成!

1人分栄養価【153kcal たんぱく質2.3g 脂質5.8g】

